



КРЫМСКАЯ КУХНЯ

Крымскую кухню считают частью Южной кухни, называют черноморской, говорят, что это набор культовых блюд десятков древних народов Крыма, которые разнятся между собой, сохраняя при этом общие технологии приготовления и застольные традиции своих прародичей.

Мы считаем, что Крымская кухня только рождается на наших глазах. Крымского меню не существовало. Были кухни 179 народов и национальностей и их вариации. Только сейчас мы даем старт новой странице истории Крыма. Она называется Разработка и внедрение Крымского меню.

Для нас основой крымского меню являются три критерия:

ТО, ЧТО РОЖДЕНО В КРЫМУ

– сырьевые продукты,
которые родила наша земля

ТО, ЧТО СОЗДАНО В КРЫМУ –

уникальные гастро сочетания, а
вторские методы приготовления

МНОГОВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ

Эта триада помогла сформировать нам

РЕЕСТР КРЫМСКИХ САМОСТЕЙ

основу крымского меню

Со времен скифов Крым – это зерновая житница со всеми вытекающими для кулинарии последствиями. Через пару веков греки привезли с собой культуру садоводства, огородничества, виноделия, приохотили к питанию дарами моря.

Греки, готты, сарматы, хазары, половцы, итальянцы, татары, караимы, армяне, турки – каждый народ украсил крымскую кухню своим неподражаемым вкусом.

Потом все эти культуры кочевых традиций и оседлого быта и вкусы долго не смешиваясь, постепенно стали проникать друг в друга. Так сложился дошедший до нас неподражаемый вкусовой букет.

Уникальный сплав крымско-татарских, караимских, греческих, армянских, украинских традиций базируется на сочной баранине, согретых солнцем овощах и фруктах, черноморской рыбе и морепродуктах, белом овечьем сыре, ялтинском сладком луке и фантастических специях. Главные блюда разных народов – чебуреки, янтыки, пирог кубете, сарма, лагман, юфахаш, пахлава – рвутся в натюрморт и до наших дней принадлежат к самым почетным кушаньям в домах крымчан.

Кулинарные техники всех 179 народов Крыма разнообразны, как сама история Крыма. Но роднят их общие принципы:

- *одинаковый подход к обработке мяса, приоритет баранины;*
- *тушение и долгое томление мяса и овощей, раскрывающее глубину вкуса.*
- *запекание в тандыре/печи мяса, лепешек и овощей;*
- *жарка сочных кебабов и знаменитых чебуреков на сковороде и гриле (мангале).*
- *ферментация и маринование овощей, рыбы и мяса для заготовки впрок;*
- *дегидратация (сушка) ягод, грибов, трав, овощей и фруктов;*
- *варка ароматных, наваристых супов и бульонов;*
- *вяление и копчение рыбы и мяса;*
- *большое значение, отводимое мясо-тестяным блюдам и сладостям.*

Через каждый продукт, каждое блюдо Крым говорит: ЭТО Я.

На этом наследии выросла новая плеяда шеф-поваров, которые прямо сейчас меняют отношение к Крымской кухне, делая ее современной.

***Крымское меню невозможно без участия Человека.
Творца. который называется Поваром.***

Мы – работники предприятий общественного питания Республики Крым, люди, понимающих толк в еде, умеющие превращать физиологическую потребность в высокое искусство, разделяем следующие принципы:

- 1. Мы используем настоящие местные продукты, рожденные крымской землей, солнцем и морской водой. Они предлагаются как ингредиенты оригинальных блюд, рождающих невероятное в очевидном. Для нас важно поддерживать местных производителей.**
- 2. Мы следуем сезонности в еде и в меню. Мы точно знаем, когда созревает крымский инжир, когда начинается хамсовая путина, а когда горы Крыма дарят первые грибы и душистые травы.**
- 3. Мы приветствуем наличие в меню не менее 10 позиций (блюд и напитков), созданных приоритетно из крымских продуктов, чтобы гость мог ощутить подлинный, аутентичный вкус полуострова.**
- 4. Смелые сочетания вкусов — это Крым. Необычные сочетания текстур - это Крым. Миксы из таких разных кухонь -это тоже Крым. Мы постоянно создаем новые варианты применения традиционных продуктов из Реестра специалитетов Крыма: от знаменитого ялтинского лука и сочной земляники до черноморской мидии и эндемичных трав.**
- 5. Мы подаем красиво и говорим честно: ножи режут согласно эвклидовой геометрии: параллельно и перпендикулярно, каждый продукт на вашей тарелке - это история местного производителя, которую мы с гордостью рассказываем.**
- 6. Главное качество кулинара — не безудержная фантазия, а элементарная тщательность. Древнее гастрономическое искусство без дисциплины невозможно. Оно прививает нам уважение к мелочам, к порядку, даже к упорядоченности и тщательности. Мы соблюдаем высокие стандарты чистоты и безопасности.**
- 7. Мы сохраняем кулинарное наследие. Мы угощаем гостей блюдами по старинным рецептам 179 народов Крыма, но все они приготовлены в современном виде - с минимумом жира, в красивой подаче, с акцентом на неповторяемые ингредиенты.**
- 8. Мы знакомим Гостей Крыма с культурой и традициями его народов. Нам есть что показать, чем угостить и чем гордиться. Наша кухня - ключ к пониманию региона как уникального туристического центра.**
- 9. Для нас гастрономия - продолжение крымского курорта: еда должна оздоравливать не хуже морского воздуха и целебных грязей.**

Посол крымской кухни

**Шеф-повар, носящий звание Посла крымской кухни,
- это человек, который:**

Должен являть собой Крым.

Должен являть Крым Гостю.

Должен знать его Историю.

**Являть как Радушный, рачительный Хозяин
Хозяин, который любит свой дом, свои блюда.**

Первое, что делает хозяин – кормит Гостя.

**Делится теми продуктами, которые родила крымская земля,
технологиями и рецептами.**

Посол Крыма

**Согласен с манифестом Крымской кухни и разделяет его
ценности.**

**Лично стоит у плиты и готовит на своей кухне, контролируя
качество.**

Глубоко уважает традиции и историю народов полуострова.

Тонко чувствует баланс вкусов и сочетаемость продуктов.

Ищет персонализированный подход к гостю

**Вакцинирует крымостью Гостей и свою команду, создаёт среду
для творчества и атмосферу гостеприимства.**

**Главный критерий крымского повара
– уходя, Гость всегда хочет вернуться.**

**ООО «Ривьера Юпро». Отель
«Riviera Sunrise», город Алушта –
Дмитрий Гладков**

**ООО «Статус Хоспиталити».
Отель «Алые Паруса», город
Феодосия – Дмитрий Гладков**

**ООО «Сапфир». Парк-отель
«PORTO MARE 4*», город Алушта –
Дмитрий Гладков**

**АО «Варда+». Отель «Luciano
Wellness&Spa Foros 5», Форос -
Елена Куркина**

**ООО «Симферо». Ресторан
«Симферо», город Симферополь –
Вячеслав Сивожелезов**

**ООО «Симферо Хорека» ресторан
«Белое Солнце», город Судак –
Вячеслав Сивожелезов**

**ИП Солнцева Мария Викторовна.
Пансионат «Озеро сновидений»,
Евпатория - Наталья Сеитхалилова**

**ИП Плакида Алена Александровна,
мини-отель «Феонида», город
Феодосия – Алена Плакида**

**ООО «Ривьера Юпро». Отель «Riviera Sunrise», город Алушта –
Дмитрий Гладков**

**ООО «Статус Хоспиталити». Отель «Алые Паруса», город Феодосия –
Дмитрий Гладков**

**ООО «Сапфир». Парк-отель «PORTO MARE 4*», город Алушта –
Дмитрий Гладков**

**АО «Варда+». Отель «Luciano Wellness&Spa Foros 5», Форос -
Елена Куркина**

**ООО «Симферо». Ресторан «Симферо», город Симферополь –
Вячеслав Сивожелезов**

**ООО «Симферо Хорека» ресторан «Белое Солнце», город Судак –
Вячеслав Сивожелезов**

**ИП Солнцева Мария Викторовна.
Пансионат «Озеро сновидений», Евпатория - Наталья Сеитхалилова**

**ИП Плакида Алена Александровна,
мини-отель «Феонида», город Феодосия –
Алена Плакида**

**ООО «Афора-резорт», Отель «MORE SPA&RESORT 5*», город Алушта -
Андрей Савосько**
